ЗАКУСКА

Мини банички със спанак и сирене



Малки банички със спанак и сирене, точно за детска ръчичка. Стават и за из път, и за закуска у дома.

Подготовка: 20 мин **Готвене:** 25 мин **Общо:** 45 мин **Порции:** 6
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Средно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 6 фини кори за баница (около 250 гр.)
- 250 гр. сирене
- 150 гр. пресен спанак
- 2 яйца
- 100 гр. кисело мляко
- 60 мл. зехтин

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 180°C и застелете тава с хартия за печене.
2. Измийте спанака, нарежете го на ситно и го задушете за 2-3 минути в сух тиган, докато омекне. Оставете го да се отцеди добре.
3. Натрошете сиренето в купа, добавете 1 яйце, киселото мляко и отцедения спанак и разбъркайте.
4. Разстелете една кора, намажете я леко със зехтин и разпределете 2-3 с.л. от плънката по дългия край.
5. Навийте кората на руло и го нарежете на 3-4 къси парчета. Повторете с останалите кори.
6. Подредете баничките в тавата с прегъвката надолу.
7. Разбийте второто яйце и намажете баничките отгоре.
8. Печете 20-25 минути до златисто. Оставете ги да се охладят поне 10 минути: плънката задържа топлина.

Съхранение

- Съхранявайте в затворен съд в хладилник до 2 дни.

Замразяване

- Замразете изпечените банички до 1 месец, разделени с хартия за печене.
- Размразете в хладилник и затоплете за 5-6 минути във фурна.

Съвети

- Добавете 1 с.л. ситно нарязан копър към плънката за още аромат.
- За из път оставете баничките да изстинат напълно и ги увийте в хартия за печене: така не омекват.
